



BUSINESS LUNCH 1

Euro 25

OPZIONE 1

ANTIPASTO / APPETIZER

Tiradito di salmone e avocado. all.: 1,4
Mediterranean tiradito with salmon and avocado.

SECONDO PIATTO / SECOND COURSE

Tempura di gamberi Mazzancolle e insalatina di stagione. all.: 1,2,7,8
Tempura fried prawns served with fresh seasonal mixed salad.

OPZIONE 2

ANTIPASTO / APPETIZER

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi e stracciatella pugliese. all.: 7,12
24-month aged Prosciutto di Parma ham and Stracciatella cheese.

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Spaghettoni "Gerardo di Nola" alla carbonara. all.: 1,3,7
Spaghettoni in carbonara sauce.

Il menù include acqua, caffè e coperto.
The menu includes water, coffee, and cover charge.



BUSINESS LUNCH 2

Euro 25

OPZIONE 1

ANTIPASTO / APPETIZER

Insalatina di stagione, tonno e citronette al limone. all.: 4,8
Fresh seasonal mixed salad with tuna and lemon citronette.

SECONDO PIATTO / SECOND COURSE

Salmone scottato con bieta aglio, olio e peperoncino. all.: 4
Seared salmon with swiss chard sautéed in garlic and chili.

OPZIONE 2

ANTIPASTO / APPETIZER

Tartare di Fassona, pomodori secchi e Parmigiano Reggiano. all.: 7
Fassona beef tartare, sun-dried tomatoes, and Parmigiano Reggiano cheese.

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Mezzo Pacchero di Gragnano "Gerardo di Nola"
al pomodoro bruciato e straciatella pugliese. all.: 1,7
Half paccheri pasta with seared tomatoes and Straciatella cheese.

Il menù include acqua, caffè e coperto.
The menu includes water, coffee, and cover charge.



BUSINESS LUNCH 3

Euro 25

OPZIONE 1

ANTIPASTO / APPETIZER

Tartare di tonno, guacamole e straciatella pugliese. all.: 1,4,6,7
Tuna tartare with guacamole cream and Straciatella cheese.

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

Spaghettoni di Gragnano "Gerardo di Nola" al burro, alici e crumble di pane alle erbe. all.: 1,4,7,9
Spaghetti pasta with butter, anchovies and seasoned breadcrumbs.

OPZIONE 2

ANTIPASTO / APPETIZER

Burrata pugliese e insalatina di stagione. all.: 7
Burrata cheese served with fresh seasonal mixed salad.

SECONDO PIATTO / SECOND COURSE

Insalata di galletto, Parmigiano Reggiano all.: 1,7 e aceto balsamico di Modena.
Chicken salad with Parmigiano Reggiano cheese and balsamic vinegar.

Il menù include acqua, caffè e coperto.
The menu includes water, coffee, and cover charge.

MENU' A LA CARTE

ANTIPASTI “CRUDI E COTTI”

APPETIZERS

Tacos di tonno rosso, avocado e straciatella. ** all.: 1,4,6,7 <i>Red tuna tacos with avocado and straciatella cheese.</i>	€ 22
Scampo crudo e croccante. ** all.: 1,2,3,9,10 <i>Raw scampi with crispy potato wafer.</i>	€ 24
Pane, burro e acciughe del Cantabrico. all.: 1,4,7,12 <i>Cantabrian anchovies on toasted bread with salted butter.</i>	€ 20
Polpo croccante, bottarga, crema di carote e cime di rapa. * all.: 4,14 <i>Crispy octopus with smoked potato cream.</i>	€ 24
Presa iberica scottata, funghi galletti e Parmigiano Reggiano . all.: 6,7 <i>Seared iberian pork, chanterelle mushrooms and Parmigiano Reggiano cheese.</i>	€ 22
Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi e burrata pugliese. all.: 7 <i>24-month aged Prosciutto di Parma ham and Apulian Burrata cheese.</i>	€ 20
Spuntature alla romana. all.: 1,3,8,9 <i>Slow-cooked Roman style pork rib spuntature.</i>	€ 18
Rosso d'uovo confit, crema di patate fondenti e cavolfiore. all.: 3,7,8 <i>Confit egg yolk, sautéed potato cream and cauliflower.</i>	€ 16

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Spaghettoni “Gerardo di Nola”, aglio, olio, peperoncino, pomodori secchi e calamari. * all.: 1,4,9,14 <i>Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chili, dry tomatoes, and calamari.</i>	€ 22
Linguine “Gerardo di Nola”, allo scorfano all.: 1,4,9 <i>Linguine pasta with fresh scorpionfish.</i>	€ 26
Mezzi paccheri “Gerardo di Nola” al pomodoro bruciato e straciatella. all.: 1,7,12 <i>Half paccheri pasta with seared tomatoes, basil, and Straciatella cheese.</i>	€ 18
Risotto “Pozzi Riserva” alla Milanese. all.: 7,9,12 <i>Traditional Milanese saffron risotto.</i>	€ 20
Risotto “Pozzi Riserva” in crema di zucca, Pecorino Romano e guanciale. ** all.: 7,9,12 <i>Risotto “Pozzi Riserva” in pumpkin cream with pecorino romano cheese and guanciale bacon.</i>	€ 18
Bottoni di Amatriciana. all.: 1,3,7,12 <i>Fresh ravioli stuffed with tomato and guanciale bacon, topped with Pecorino Romano cheese cream.</i>	€ 22
Cappellacci cacio e pepe con consommé ai funghi porcini. all.: 1,3,7,8,9 <i>Fresh ravioli stuffed with tomato, bacon, and Pecorino Romano cheese.</i>	€ 24

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Branzino scottato e crema di cavolfiore e broccolo siciliano. ** all.: 4,7 <i>Seared seabass with cauliflower cream and broccoli.</i>	€ 36
Catalana “crudo e cotto” polpo, gamberi rossi e calamari. * all.: 2,4,9,12,14 <i>Catalana salad with octopus, red prawns, and calamari.</i>	€ 30
Filetto di manzo, il suo fondo e cime di rapa. all.: 9,12 <i>Beef fillet, baby spinach, and celeriac.</i>	€ 32
Costoletta alla Milanese. all.: 1,3,5,12 <i>Traditional Milanese veal cutlet.</i>	€ 36
Galletto disossato ruspante, peperoni e arachidi. all.: 5,8,12 <i>Crunchy boneless chicken with peppers and peanuts.</i>	€ 26
Maialino, bieta e salsa di frutti rossi. all.: 5,6,11 <i>Piglet with chard and strawberry glaze.</i>	€ 26

CONTORNI

SIDE DISHES

Bieta aglio, olio e peperoncino. € 8 <i>Swiss chard sautéed with garlic and chili.</i>	€ 8
Spinaci al burro e Parmigiano Reggiano. all.: 7 € 10 <i>Spinach sautéed in butter with Parmigiano Reggiano cheese.</i>	€ 10
Insalata di stagione. € 8 <i>Seasonal mixed salad.</i>	€ 8
Patate novelle. all.: 5,7 € 8 <i>Roasted new potatoes.</i>	€ 8

DOLCI & DESSERT

SWEETS & DESSERTS

Tiramisù artigianale. ** all.: 1,3,7 € 12 <i>House-made tiramisù.</i>	€ 12
Cheesecake al mango, crumble al matcha e gelato alla fragola. * all.: 1,3,5,8 € 12 <i>Cheesecake cream, mango, matcha green tea crumble, and strawberry gelato.</i>	€ 12
Millefoglie al caffè, cremoso al biscotto e caramello salato alla banana. all.: 1,3,5,7,12 € 12 <i>“Millefoglie” layered cake with salted caramel, banana, and biscuit creams.</i>	€ 12
Sorbetti e gelati al cucchiaio. all.: 7,8 € 10 <i>Sorbets and ice creams.</i>	€ 10
Sgroppino Amalfitano. all.: 7 € 15 <i>Lemon gelato whipped with vodka and Prosecco.</i>	€ 15
Insalata di frutta. all.: 7 € 10 <i>Fresh fruit salad.</i>	€ 10

Tutte le lampade, gli arredi, gli oggetti esposti e in uso al The Manzoni sono in vendita, chiedi al nostro personale per poter effettuare un acquisto o soltanto per informazioni.

Each and every lamp, piece of furniture, and object on display and in use at The Manzoni are also for sale. Ask our staff about how to make a purchase, or for further information.

Coperto / Cover charge 5

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

** Alimento sottoposto ad abbattitura a termini di legge.

* Alimento congelato a bordo dell' imbarcazione di pesca.

All.: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. Allergeni da tabella regolamento 1169/2011.

POSSIBILI ALLERGENI CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI

- 1 / Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni.
- 2 / Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 / Uova e prodotti a base di uova.
- 4 / Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino).
- 5 / Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 / Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni.
- 7 / Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
- 8 / Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni).
- 9 / Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 / Senape e prodotti a base di senape.
- 11 / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 / Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg. per chilo o per litro.
- 13 / Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 / Molluschi e prodotti a base di molluschi.

VINI

SPUMANTI & CHAMPAGNES

MASCHIO DEI CAVALIERI GL'OR PINOT GRIGIO SPUMANTE	26
SANTA MARGHERITA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE '52' EXTRA DRY	32
SANTA MARGHERITA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO BRUT	38
KETTMEIR BRUT ATHESIS ALTO ADIGE MILLESIMATO	40
KETTMEIR BRUT ROSÉ ATHESIS ALTO ADIGE MILLESIMATO	44
KETTMEIR 1919 RISERVA EXTRA BRUT	60
BELLAVISTA BRUT	70
BELLAVISTA ROSÉ	90
BELLAVISTA SATEN	90
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	70
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE ROSÉ	80
ANNAMARIA CLEMENTI CÀ DEL BOSCO	150
ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ CÀ DEL BOSCO	250
MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL	100
MOET ET CHANDON BRUT ROSÉ IMPERIAL	110
MOET ET CHANDON ICE IMPERIAL	150
DELAROCHE, ROSÉ	120
DELAROCHE, BLANC DE BLANCS	120
RUINART BRUT	150
RUINART ROSÉ	180
RUINART BLANC DE BLANCS	180
DOM PÉRIGNON BRUT	300
DOM PÉRIGNON ROSÉ	750
KRUG GRAND CUVÉE	350
KRUG ROSÉ	700
ROEDERER CRISTAL	400
ROEDERER CRISTAL ROSÉ	1200
ARMAND DE BRIGNAC	750

VINI BIANCHI ITALIA

LOMBARDIA

LUGANA MOLIN, CÀ MAIOL	26
CORTE DEL LUPO, CÀ DEL BOSCO	48
CHARDONNAY, CÀ DEL BOSCO	120

VAL D'AOSTA

PETIT ARVINE FLEUR, LES CRETES	30
CHARDONNAY CUVÉE BOIS, LES CRETES	60

PIEMONTE

ARNEIS BLANGÉ, CERETTO	44
GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA, LA SCOLCA	54
CHARDONNAY ROSSJ-BASS, GAJA	100
GAIA & REY GAJA	280

ALTO ADIGE

CHARDONNAY, KETTMEIR	28
SAUVIGNON, KETTMEIR	30
GEWÜRZTRAMINER, KETTMEIR	30
PINOT BIANCO, TERLANO	34
QUARZ, TERLANO	84
GEWÜRZTRAMINER, FRANZ HAAS	44
MANNA, FRANZ HAAS	70

FRIULI VENEZIA GIULIA

VINNAE RIBOLLA GIALLA, JERMANN	40
PINOT GRIGIO, JERMANN	40
CHARDONNAY, JERMANN	44
SAUVIGNON, JERMANN	44
VINTAGE TUNINA, JERMANN	84
PINOT GRIGIO, LIVIO FELLUGA	38
TERRE ALTE, LIVIO FELLUGA	80
CHARDONNAY, VIE DI ROMANS	50
SAUVIGNON, VIE DI ROMANS	50
FLOR DI UIS, VIE DI ROMANS	50
SAUVIGNON RONCO DELLE MELE, VENICA & VENICA	80

UMBRIA

BRAMITO DEL CERVO, ANTINORI	38
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	70

CAMPANIA

FALANGHINA, I FEUDALI	24
GRECO DI TUFO, I FEUDALI	28

SARDEGNA

VERMENTINO GIUNCO, MESA	28
VERMENTINO VIGNA'ANGENA, CAPICHERA	60

VINI BIANCHI FRANCIA

CHABLIS, ALBERT PIC	48
CHABLIS PREMIER CRU, ALBERT PIC	80
POUILLY FUMÉ, DE LADOUCETTE	48
BARON DE L, DE LADOUCETTE	130
MERSAULT, COCHE DURY	1300
PULIGNY MONTRACHET PREMIER CRU, DOMAINE DELAVOUGERAIE	320
MONTRACHET GRAND CRU, LOUIS LATOUR	1300

VINI DAL MONDO

CHARDONNAY, CLOUDY BAY, NUOVA ZELANDA	50
PINOT NERO, CLOUDY BAY, NUOVA ZELANDA	60

VINI ROSÉ

ROSATO DEL SALENTO LE PITRE, MOTTURA	32
STILROSE SANTA MARGHERITA	30
MIRAVAL	50
DOMAINE OTT BANDOL ROSÉ	70

VINI ROSSI ITALIA

LOMBARDIA

CORTE DEL LUPO, CÀ DEL BOSCO	48
SASSELLA, BALGERA	44

PIEMONTE

BARBERA D'ALBA SUPERIORE, FRANCO CONTERNO	30
NEBBIOLO, FRANCO CONTERNO	36
BAROLO, FRANCO CONTERNO	54
BAROLO PARAFADA, MASSOLINO	130
SITO MORESCO, GAJA	64
BAROLO DAGROMIS, GAJA	90
BARBARESCO, GAJA	280

ALTO ADIGE

LAGREIN, KETTMEIR	28
PINOT NERO MASO REINER, KETTMEIR	40
PINOT NERO, FRANZ HAAS	50

VENETO

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE, ALDEGHERI	30
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, ALDEGHERI€	70
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA SPECIALE FIERAMONTE, ALLEGRINI	390
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, COSTASERA MASI	90
VALPOLICELLA CLASSICO, QUINTARELLI	140
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, QUINTARELLI	400

TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO, ROCCA GRIMALDA	28
CHIANTI CLASSICO RISERVA, LAMOLE DI LAMOLE	36
IL QUERCIOLOIA, CASTELLO DI QUERCETO	70
CÀ MARCANDA PROMIS, GAJA	65
CÀ MARCANDA MAGARI, GAJA	90
BRUNELLO DI MONTALCINO, GAJA	90
BRUNELLO DI MONTALCINO, CAPARZO	60
IL BRUCIATO, ANTINORI	44
TIGNANELLO, ANTINORI	120
BRUNELLO DI MONTALCINO	
PIAN DELLE VIGNE, ANTINORI	90
GUADO AL TASSO, ANTINORI	160
SOLAIA, ANTINORI	320
LE SERRE NUOVE, ORNELLAIA ORNELLAIA, TENUTA DELL'ORNELLAIA	80

280

LAZIO

MONTIANO, COTARELLA	55
---------------------	----

PUGLIA

SALICE SALENTINO LE PITRE, MOTTURA	30
PRIMITIVO DI MANDURIA, MOTTURA	32

SARDEGNA

CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA BUIO BUIO, MESA	55
---	----

SICILIA

NERO D'AVOLA NIRÀ, TERRELIADDE	28
--------------------------------	----

VINI DA DESSERT AL CALICE

DULCEDO PASSITO, SANTA MARGHERITA €	10
MOSCATO ROSA ATHESES, KETTMEIR	12
MUFFATO DELLA SALA, ANTINORI	12

BOTTIGLIE VINO BIANCO

375 ML

PINOT GRIGIO, JERMANN	22
SAUVIGNON, JERMANN	22
GAVI DEI GAVI, LA SCOLCA	30

BOTTIGLIE VINO ROSSO

375 ML

IL BRUCIATO, ANTINORI	22
AMARONE CLASSICO, MASI	44
BRUNELLO DI MONTALCINO, GAJA	48